

5. Ramón Molinares Sarmiento, *Exiliados en Lille*, Barranquilla, Editorial El Gallo Capón, 1982, pág. 15.
6. Jorge Luis Borges (1951), "Kafka y sus precursores", en *Prosa*, Barcelona, Círculo de Lectores, 1975, págs. 550-552.
7. Guillermo Cabrera Infante (1983), "Nuestro prohombre en La Habana", en *Mea Cuba*, México, Vuelta, 1993, pág. 303.

De la BLAA

La cocina colombiana en la BLAA

La siguiente bibliografía incluye títulos sobre cocina colombiana seleccionados de la colección documental de la Biblioteca Luis Ángel Arango. Al hacer esta lista hemos incluido libros de interés cultural, antropológico, histórico, literario o artístico, así como algunos libros de recetas.

La colección de la biblioteca, aunque rica (alrededor de 1.000 títulos de cocina en general), tiene vacíos importantes. Los lectores pueden contribuir a mejorarla haciendo sugerencias de libros que podamos adquirir, obsequiando los que ya no usan y, en el caso de los libros clásicos colombianos, ayudándonos a conseguirlos.

Esta lista formó parte de la que sirvió de apoyo a la exposición *Libros de cocina en la Luis Ángel Arango*, exhibida en mayo y junio de 2003.

Referencias, arte, literatura y libros generales

- Alarcón, Tina, *Escritores en cubiertos*, Bogotá, Aguilar, 2003, 239 págs., il.
- Alzate L., Jaime, *Guía profesional de cocina*, Bogotá, s. n., 1990, 404 págs., il.
- _____, *Administración de cocinas*, s. l., s. n., 1990?, 157 págs.
- _____, *Control de costos de cocina*, s. l., s. n., 1990?, 138 págs.
- Andia Salazar, Óscar, *Tablas de composición de alimentos colombianos e internacionales*, Bogotá, Medicentro Andia Rey, División Med-Informática, 1991, 162 págs.

- Arboleda Angulo, Ana Cecilia, *Alimentación sana fuente de vida: saber comer el secreto de una larga vida*, Bogotá, Editorial Panamericana, 2000, 383 págs., il.
- Arboleda de Vega, Soffy, *Especies: historia, usos, cultivos y sus mejores recetas*, Eموke Ijjász S. (dirección editorial), Bogotá, Editorial Voluntad, 1998, 399 págs., il.
- Arocha de Liñán, Delfina, *Chúpate los dedos comiendo vegetales: descubre las delicias de los vegetales y alcanzarás larga vida*, Valledupar?, Cargraphics, 2001, 67 págs., il.
- Botero, Fernando, *Naturaleza muerta con helado*, 1990, óleo sobre lienzo, 171 x 204 cm (Colección de Arte del Banco de la República).
- Carmona O., Guillermo, *Soya: recetario*, 5.^a ed., Medellín, Tipografía Orquídea, 1991, 93 págs., il.
- Chirimoya y guanábana, Bogotá, Panamericana Editorial, 1999, 45 págs., il.
- Cobo Borda, Juan Gustavo (ed.), *Arte y avicultura*, Bogotá, Federación Nacional de Avicultores, 2001, 151 págs., il.
- Conti, Laura, *La vuelta al mundo en 100 famosas recetas*, Bogotá, Editorial Panamericana, 1999, 231 págs.
- Estrada Ochoa, Julián, *Mantel de cuadros: crónicas acerca del comer y del beber*, Medellín, Seduca, 1995, 236 págs.
- Galvis Ramírez, Hortensia, *Recetas vegetarianas selectas*, Bucaramanga, Sistemas y Computadores, 1997, 276 págs.
- Gómez Campuzano, Ricardo, *Cocina de tierra caliente* [original de arte], 1944, óleo sobre tela, 66 x 90 cm (Colección de Arte del Banco de la República).
- Gómez Villa, Jimena, *La cocina de los astros*, Bogotá, Aguilar, 2004, 189 págs., il.
- González de Arango, Ángela, *Ondas de sabor*, Medellín, Rojo, 1999, 442 págs., il.
- Hoyos, Cristo, *Tambucos, ceretas y cafongos: recipientes, soportes y empaques del antiguo departamento de Bolívar*, Bernarda Rodríguez Betancur (ed.), Bogotá, Ediciones Gamma, 2002, 97 págs., il.

- Ijjász S., Eموke (dir.), *Calabaza*, Bogotá, Panamericana Editorial, 1999, 45 págs., il.
- Ijjász S., Eموke (dir.), *Frijol*, Bogotá, Panamericana Editorial, 1999, 45 págs., il.
- Ijjász S., Eموke (dir.), *Guayaba*, Bogotá, Panamericana Editorial, 1999, 45 págs., il.
- Ijjász S., Eموke (dir.), *Yuca (mandioca)*, Atthew Leighton (fotografía), Clara Inés de Arango (maquillaje de alimentos), Bogotá, Panamericana Editorial, 1999, 45 págs.
- Ijjász S., Eموke, *Tomate (jitomate)*, Bogotá, Panamericana Editorial, 1999, 45 págs.
- Ijjász S., Eموke, *Jugos, zumos, batidos: su salud en un vaso*, María Cristina Rincón (ed.), Bogotá, Panamericana Editorial, 2000, 208 págs., il.



- Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, *Maíz opaco: 67 recetas*, Bogotá, ICBF, 1970?, 76 págs., il.
- La magia de la soya*, Aracely Angarita Martínez, Lilia Cristo (ed.), Barranquilla, Fundación Amigos de los Niños, 1996?, 2 t., il.
- Lafourcade, Enrique, *La cocina erótica del conde Lafourchette*, Santiago de Chile, LOM Ediciones, 1997, 208 págs., il.
- Lansard, Monique, *La cocina en microondas paso a paso*, Bogotá, Iatros Ediciones, 1998, 143 págs., il.
- Lovati, Susana, *Alimentos y plantas medicinales*, Bogotá, Editorial Norma, 1999, 215 págs., il.
- Maíz*, Bogotá, Panamericana Editorial, 1999, 45 págs., il.
- Maní (cacahuete)*, Bogotá, Panamericana Editorial, 1999, 45 págs., il.

- Maracuyá (*fruto de la pasión*), Bogotá, Panamericana Editorial, 1999, 45 págs., il.
- Martínez de Toro, Rocío, *Cocina sana para todos los gustos*, Cali, Editorial Pacífico, 1985, 119 págs.
- Mesa de Saldarriaga, Rocío, *Cocine en microondas con Rocío (290 recetas)*, Bogotá, Editorial Carrera 7.ª, 2002?, 193 págs.
- Mora de Jaramillo, Yolanda, *Alimentación y cultura en el Amazonas: aculturación alimentaria en Leticia*, Bogotá, Ediciones Fondo Cultural Cafetero, 1985, 275 págs., il.
- Moreno Blanco, Lácides, "De la literatura culinaria", en *Consigna* (Bogotá), vol. 10, núm. 308, (25 de septiembre de 1986), pág. 49.
- Niño, Jairo Aníbal, *Las hojas de la vida*, Bogotá, Programa Presidencial Colombia Joven, 2003, 31 págs., il. (cuento infantil).
- Patiño, Víctor Manuel, *Del condumio y del yantar: poesía y paremiología bromatológicas, antología*, Cali, Imprenta Departamental, 1979, 378 págs.
- Piñón, Nélida, *El pan de cada día*, Bogotá, Norma, 1999, 164 págs.
- Ramírez de Jaramillo, Clemencia, *Microondas: cocina de gourmet*, Cali, Talleres de Litoimagen, 1998, 182 págs., il.
- Salazar, Gabriel Ángel, *La alimentación natural e integral: recetas sencillas y prácticas sin derivados animal*, Cali, s. n., 1999?, 69 págs., il.
- Sarmiento, Olga (ed.), *Los alimentos básicos de las comunidades embera del occidente antioqueño*, Medellín, Organización Indígena de Colombia, Agencia Suiza para el Desarrollo, 1999, 74 págs., il.
- Slavik de Londoño, Eva, *Cocine fácil y rápido con microondas*, 18.ª ed., Bogotá, 1998, 2 vols., il.
- Villegas, María, *A la carte*, Benjamín Villegas (dirección diseño y edición), Bogotá, Villegas Editores, 2002, 230 págs., il.
- _____, *Sabor + color*, Bogotá, Villegas Editores, 2003, 222 págs., il.
- Vivir la cocina*, Regina Richling (fotografías), Bogotá, Grupo Editorial Norma, 1987, 5 vols.

Historia

- Cárdenas Arroyo, Felipe, *Datos sobre la alimentación prehispánica en la Sabana de Bogotá*, Bogotá, Instituto Colombiano de Antropología e Historia, 2002, 75 págs., il., mapa.
- Estrada Ochoa, Julián, "Evolución y cambio de los hábitos alimenticios en Medellín durante el siglo XX", en Jorge Orlando Melo (ed.), *Historia de Medellín*, t. II, Bogotá, Compañía Suramericana de Seguros, 1996.
- _____, "La alimentación desde la época prehispánica hasta nuestros días", en Jorge Orlando Melo (ed.), *Historia de Antioquia*, Medellín, Compañía Suramericana de Seguros, 1991.
- _____, "Geografía dulce de Colombia", en *Boletín Cultural y Bibliográfico*, Bogotá, vol. 24, núm. 11, 1987, págs. 46-59.
- Martínez Carreño, Aída, *Mesa y cocina en el siglo XIX*, Bogotá, Fondo Cultural Cafetero, 1985, 127 págs., il.
- Melgarejo Cruz, Hernán, *Historia y alimentos en el siglo XVI en el Nuevo Reino de Granada*, Congreso de Historia de Colombia IX. Etnias educación y archivos en la historia de Colombia, Bogotá, Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia, Archivo General de la Nación, 1995.
- Moreno Blanco, Lácides, "Divagaciones sobre tamales y envueltos", en *Nueva Revista Colombiana de Folclor*, Bogotá, vol. 2, núm. 7, 1990, págs. 109-119.



- Osorio Garcés, Carlos Enrique, *El arte de comer: simbolismo y cultura de la alimentación en Tierradentro*, Popayán, Ministerio de Cultura, 2002, 229 h., il., mapas.

- Patiño R. Víctor Manuel, *Historia de la cultura material en la América Equinoccial: la alimentación en Colombia y en los países vecinos*, Bogotá, Biblioteca Científica de la Presidencia de la Republica, 1984, 252 págs., il. Disponible en www.lablaa.org/blaavirtual/letra-h/historia/index1.htm



- Restrepo Manrique, Cecilia, *La alimentación en la vida cotidiana del Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario, 1653-1773*, Bogotá, Centro Editorial Universidad del Rosario, 2005.
- _____, *De la sala al comedor: anécdotas y recetas bogotanas*, Bogotá, Binah Ediciones, 2004, 110 págs., il.
- Rojas de Perdomo, Lucía, *Cocina prehispánica: historia de la cocina*, Bogotá, Editorial Voluntad, 1994, 237 págs., il.
- _____, *Aportes alimenticios del Viejo al Nuevo Mundo: historia de la cocina*, Bogotá, Editorial Voluntad, 1993, 197 págs., il.

Libros clásicos, antiguos y manuscritos

- Acevedo de Gómez, Josefa, *Tratado sobre economía doméstica para el uso de las madres de familia y de las amas de casa*, Bogotá, Imprenta de Cualla, 1848, 87 págs.
- _____, *Tratados sobre economía doméstica*, Bogotá, Imprenta Gaitán, 1869, 128 págs.
- Bernal Orjuela, Raimundo, *El lenguaje gastronómico: con un oráculo respondón, gastronómico, poético i romántico, por una sociedad de Gastrónomos hambrientos*, Bogotá, Imprenta de F. Torres Amaya, 1860, 158 págs., il.

Chaves, Lucio Milciades, *Elementos de educación: o sea moral, higiene, urbanidad y economía doméstica*, 2.^a ed., Bogotá, Imprenta de El Heraldo, 1899, 132 págs.

Consulta de Dona Ángela Isidra del Campo a Don Felipe de Vergara y su respuesta sobre si en Santafé de Bogotá sería o no lícito cenar la Nochebuena, y cenar buñuelos y pescado [1799], Bogotá, Instituto Caro y Cuervo, 1993, 58 págs.

Cuervo, Ángel, *La dulzada: poema en ocho cantos y un epílogo*, Bogotá, Nicolás Gómez, 1867, 208 págs.

El estuche: conocimientos útiles aplicados a la vida práctica: o, sean, 8.000 recetas y hechos diversos, Bogotá, Imprenta de Silvestre, 1884, 399 págs., 23 cm. Nota: La primera edición parece ser de 1882, con nombre John Truth, en varios volúmenes.

Gaitán, Josefina, *Recetas prácticas de cocina*, Bogotá, Tipografía Hoyos Hermanos, 1900?, 26 págs.

González, Timoteo, *El industrial del coadjutor: tesoro de recetas sobre cocina española, cocina bogotana, confitería y repostería al uso*, Bogotá, Librería Colombiana, 1893, 280 págs.



Guzmán Esponda, Eduardo, *Introducción a una Ilíada de caramelo*, Bogotá, Instituto Caro y Cuervo, 1973, 39 págs. Sobre el poema de Ángel Cuervo.

Hernández S., Elisa, *Manual práctico de cocina para la ciudad y el campo por la señorita Elisa Hernández*, 6.^a ed., Medellín, Félix de Bedout, 1923, 2 vols.

Maldonado Peñuela, María, *Recetas de cocina*, manuscritos, Tocancipá, J. V. Mogollón & Co., 1936, 30 h.

Manual de artes, oficios, cocina i repostería: obra sacada de los mejores autores y acomodada a las necesidades de los granadinos, así como a las circunstancias de esta República, Bogotá, Imprenta de Nicolás Gómez, 1853, 100, 116, 19 págs.

Ospina de Navarro, Sofía, *La buena mesa: sencillo y práctico libro de cocina, almuerzos, comidas, téés*, 2.^a ed., Bogotá, Editorial Cromos, 1960, 199 págs.

R. de Restrepo, Isabel y Emilia Olano Moreno, *La cocina, la mesa y el servicio moderno*, 4.^a ed., Medellín, Granamérica, 1969, 366 págs.

Recetas de cocina recopiladas por Jorge Ortega Torres [manuscrito], Bogotá, 1940?, 3 vols.

Restrepo de Restrepo, Zaida, *Nuevo manual de cocina*, 6.^a ed., Bogotá, s. n. 1990?, 278 págs.

Sabores del pasado: recetas de El Estuche, Bogotá, Panamericana Editorial, 1999, 311 págs., il.

Vásquez de Ospina, Carolina, *Secretos de cocina: 740 recetas inéditas*, Bogotá, Editorial ABC, 1948, 356 págs., il.

Libros de Colombia

Alarcón, María Cristina, *Bienmesabe*, Bucaramanga, Editorial Sic, 2001, 179 págs., il.

Anaya de González, Eunice, *Cocine con amor: recetario de comida vegetariana*, 2.^a ed., Bogotá, Tecnocolor, 2005, 211 págs., il.

Bedout Tamayo, Álvaro de, *El mundo en su mesa: exquisitas recetas de diferentes lugares del mundo*, María Cristina Rincón R. (ed.), Bogotá, Panamericana Editorial, 1999, 158 págs., il.

Bernal de Jaramillo, Cecilia, *La cocina de Chila*, Bogotá, s. n., 2003, 132 págs.

Cabezas Rosero, Segundo, *La cocina de Segundo Cabezas*, Bogotá, Círculo de Lectores, 1995, 476 págs., il.

_____, *Cocine de primera con Segundo: la Biblia de la cocina*, Bogotá, Editorial Don Bosco, 1971, 559 págs., il.

Carranza, Rosita de, *Cocina fácil: recetas sabrosas, rápidas y nutritivas*, María Cristina Rincón R. y Nohra Angélica Barrero (eds.), Bogotá, Panamericana Editorial, 1999, 158 págs., il.

Chujfi de Corredor, Manira, *Las recetas de mi tía*, Pereira, Editorial Gráficas Olímpica, 1995, 140 págs., il.

_____, *188 recetas de mi tía*, Bogotá, Editorial Carrera 7.^a, 2002, 122 págs.

Ciontescu, Tica de, *Viaje alrededor de mi cocina*, Bogotá, Litografía Arco, s. f., 188 págs., il.

Comer bien vivir bien: más de 300 recetas para disfrutar cada día, en distintas ocasiones y en los momentos especiales de la vida, Bogotá, Nestlé, 2004, 280 págs., il.

Cocina colombiana, Bogotá, Editorial Rei, 1986. Colaboración de El Zaguán de las Aguas, 96 págs.

Doring, Hans, *El sabor de Colombia*, Gloria Mercedes Duque (ed.), Bogotá, Villegas Editores, 1994, 223 págs., fotos.

Daguet, Jeanne, *Cocina de "La Capilla"*, Bogotá, Litografía Colombia, 1952, 521 págs., il.

Federación Nacional de Cafeteros de Colombia (Bogotá), *Preparaciones varias*, 3.^a ed., Bogotá, La Federación, 1986, 214 págs.

Fernández, Beatriz, *Mi receta. Meditaciones místicas sobre Crepes & Waffles*, Bogotá, 2005.

Fundación Niño Jesús, *Los hombres en la cocina*, edición dorada, Bogotá, Fundación Niño Jesús, 1988, 235 págs., il.

Gaviria de Vieira, Luz Helena, *Cocina fácil y deliciosa: selección de recetas modernas y tradicionales*, 4.^a ed., Adelaida del Corral S. (ed.), Medellín, Grupo Impresor, 2000, 238 págs., il.

Gispert, Carlo, *La gran cocina colombiana: paso a paso*, Barcelona, Océano, 1997, 3 vols. Vol. 1: *Acompañamientos, salsas y picadas, sopas, entradas*; vol. 2: *Panes y amasijos, ensaladas, guisos y platos únicos, carnes*; vol. 3: *Pescados y mariscos, aves, postres*.

Gómez Caño, Betty, *Las delicias de Betty*, Medellín, Editorial Lealón, 2000, 27 págs., il., fotos.

Gómez Villa, Jimena, *Cocine con apagón: recetas de emergencia*, Bogotá, Editorial Voluntad, 1992, 80 págs., il.

_____, *Cocina en un santiamén: recetas sencillas y apetitosas en poco tiempo*, Bogotá, Intermedio, 2003, 210 págs., il.

_____, *Cocina para uno: platos fáciles y apetitosos para sentirse acompañado*, Nohra Angélica Barrero Z. (ed.), Bogotá, Editorial Voluntad, 1994, 144 págs.

Hernández de Ospina, Bertha, *La mesa campesina*, Bogotá, El Greco, 1980, 24 págs., il.

Jaramillo, Andrés, *Carne de Res*, Bogotá, 2005.

Kurtz, Perry Ann y Dorothy Eaver (eds.), *Medellín gourmet*, Medellín, Movifoto, s. f., 379 págs.



Hollmann, Fenita de, *Minuta del buen comer*, Bogotá, Cromos, 1937, 168 págs. (El primer recetario que parece incluir el ajíaco como lo conocemos hoy, con crema de leche y alcáparras).

Mejía de Zulátegi, Blanca, *Blanca: en la cocina vasca*, Libe de Zulátegi y Mejía (ed), Bogotá, Editorial Colina, 1990, 162 págs.

Montaña Marino, Antonio, *La dicha de cocinar*, Bogotá, Ediciones Gamma, 1992, 376 págs., il.

Moreno Blanco, Lácides, *Recetas de la abuela*, Bogotá, Planeta, 1998, 2 vols., il., fotos.

_____, *Carnes y aves: recetas de la abuela*, Bogotá, Planeta Colombiana Editorial, 2000, 62 págs., il.

_____, *Harinas y verduras: recetas de la abuela*, Bogotá, Planeta Colombiana Editorial, 2000, 62 págs., il.

_____, *Pescados y mariscos: recetas de la abuela*, Bogotá, Planeta Colombiana Editorial, 2000, 62 págs., il.

_____, *Postres, helados y bebidas: recetas de la abuela*, Bogotá, Planeta Colombiana Editorial, 2000, 62 págs., il.

_____, *Sopas y cremas: recetas de la abuela*, Bogotá, Planeta Colombiana Editorial, 2000, 62 págs., il.

Musella de Mastromatteo, Yolanda, *La cocina al gusto de todos*, Bogotá, Escuela Tipográfica Salesiana, 1954, 238 págs., il.

Nestlé, *Aliméntese bien*, 3.^a ed., Bogotá, Nestlé, 1988, 3 vols., il. Vol 1: *En forma fácil y variada*; vol. 2: *200 variadas y deliciosas recetas*; vol. 3: *100 menús y más de 200 recetas*, Arboleda Angulo, Ana Cecilia (ed).

Ordóñez, Carlos y Lácides Moreno Blanco (eds.), *Geografía dulce de Colombia*, Bogotá, El Planetario, 1987?, 27 h., il., mapas.

_____, *Cocina básica colombiana*, Bogotá, Grupo Editorial Norma, 2005, 143 págs., fotos

_____, (comp.), *Gran libro de la cocina colombiana*, Bogotá, Círculo de Lectores, Instituto Colombiano de Cultura, 1984, 2 vols., il.

Posada García-Peña, Roberto, *El fogón de D'Artagnan*, Bogotá, Villegas Editores, 2003, 285 págs., il.

Rosenbaum, Ettica, *Cocina diaria a la colombiana*, Bogotá, Planeta Colombiana Editorial, 1996, 272 págs., il.

Sasson, Harry, *La cocina de Harry Sasson*, 2.^a ed., Bogotá, Ediciones Gamma, 2005, 197 págs., il.

Sierra Barreneche, Eduardo, *Cocina sólo para hombres*, Bucaramanga, Litografía Granada, 1988, 71 págs., il.

Toro de Gaviria, Margarita, *Mis secretos de cocina*, Medellín, Editorial Bedout, 1951, 249 págs.

Umaña, Juanita, *Entradas: frutas, verduras, proteínas y granos*, Bogotá, Grupo Editorial Norma, 2004, 119 págs., il.

_____, *Platos fuertes: carnes, aves, pescados y mariscos*, Bogotá, Grupo Editorial Norma, 2004, 113 págs., il.

_____, *Postres: frutas, nueces, chocolate y salsas*, Bogotá, Grupo Editorial Norma, 2004, 90 págs., il.

Vázquez, Itos, *Aves, pescados y mariscos*, Ángel de Miguel (dirección editorial), Bogotá, Círculo de Lectores, 2004, 107 págs., il.

_____, *Carnes*, Bogotá, Círculo de Lectores, 2004, 107 págs., il.

_____, *Entradas y acompañamientos*, Bogotá, Círculo de Lectores, 2004, 107 págs., il.

_____, *Sopas, cremas y arroces*, Bogotá, Círculo de Lectores, 2004, 107 págs., il.

_____, (ed.), *La cocina colombiana: paso a paso*, Bogotá, Editorial Voluntad, 1995, 160 págs., il.

Villegas, María, *Dulce tentación*, Benjamín Villegas (dirección, diseño y edición), Bogotá, Villegas Editores, 1998, 195 págs., il.

Villegas, Liliana, *Todo de pollo: para los que cocinan con mucho amor y poco tiempo*, Manizales, Editorial Ballena, 1994, 102 págs., il.

Wok, la historia de una idea, Bogotá, 2005.

Zuleta de Patiño, María Cristina, *El arte de recibir*, Bogotá, Aguilar, 2005, 231 págs., il.

Regiones de Colombia

Apráez Villota, María Eugenia, *Cuyes y ajeño cojongo y ollocos: comidas tradicionales de la provincia de Pasto*, Pasto, Alcaldía Municipal de Pasto, 1999, 129 págs., il.

Asociación de Mujeres Microempresarias y Pequeñas Comerciantes de Sucre, *Cocina y talento de mujer: recuperación de la cultura gastronómica del departamento de Sucre*, Sincelejo, Fondo Mixto de Promoción de la Cultura y las Artes de Sucre, 1996, 166 págs., il.

Bernal Bohórquez, Gloria del Pilar, *Descriptiva gastronómica de Boyacá*, Bogotá, Universidad Externado de Colombia, 1985, 215 h.

Cobos García, Elver, *Cocina práctica de panadería y repostería, platos típicos del Tolima, platos colombianos, comida vegetariana*, 4.^a ed., Bogotá, Ecoe Ediciones, 2004, 134 págs., il.

Cortés Ortiz, Manuel, *La comida de cuy con papa y otras prácticas simbólicas en la tierra del agua escondida: la verdadera significación según las tradiciones andinas*, Pasto, 60 págs., il.

Concurso de recetas de comida criolla (Arauca), *Fogón araucano*, Arauca, Asociación Cravo Norte, 1989, 47 págs., il.

Concurso del dulce típico sinuano (Montería), *Concurso del dulce típico sinuano: recetario de los concursantes*, Montería, Gobernación de Córdoba, 1990, 38 págs., il.



Cundinamarca (Colombia).

Departamento Administrativo de Planeación, *Platos típicos de Cundinamarca*, 2.^a ed., Bogotá, Imprenta Departamental Antonio Nariño, s. f., 83 págs.

Estefenn Uribe, Farid, *Cocina de aquí y de allá*, Bogotá, Prolibros, 1997, 79 págs., il.

Fonseca Cruz, María del Carmen, *Comidas y bebidas de la tierra boyacense*, Bogotá, Jotamar, 1999, 170 págs.

Fundación Chiyangua (Guapi, Cauca), *Reencuentro con la culinaria afrocolombiana en el municipio de Guapi*, Guapi, Ministerio de Cultura?, 2001, 2 vols., il.

Garcés de Lloreda, María Antonia, *En torno a la gastronomía vallecaucana*, Cali, Editorial Prensa Moderna, 1977?, 48 págs., il.

_____, *Con cagüinga y con callana: rescatando la cocina perdida del Valle del Cauca*, Lola Granger de Lago (dibujos), Cali, 1980, 63 págs., il.

González Restrepo, Catalina (ed.), *Cocina colombiana para Navidad: y otras recetas internacionales*, Bogotá, Intermedio Editores, Círculo de Lectores, 2003?, 113 págs., il.

Hernández Jiménez, Octavio, *El paladar de los caldenses*, Manizales, Instituto Caldense de Cultura, Fondo Editorial de Caldas, 2000, 282 págs.

Morón Díaz, Carlos, Cristina Galván de Morón, *La cocina criolla: recetas de Córdoba y regiones de la costa Caribe*, 2.^a ed., Montería, Editorial Presencia, 1996, 183 págs., il.

_____, *La cocina criolla cordobesa*, Montería, Publicaciones El Túnel, 1989, 147 págs., il.

Torres Martínez de Herrera, Sol María, *Aquí mi menú*, Montería, s. n., 2002?, 2 vols., il.

Ordóñez Caicedo, Carlos, *La cocina "paisa"*, Bogotá, Itaca Producciones, 1986, 128 págs., il.

_____, *La cocina vallecaucana*, 2.^a ed., Bogotá, Itaca Producciones, 1986, 127 págs., il.

Platos de las abuelas: cocina tradicional de Popayán, 2.^a ed., Bogotá, Instituto Caro y Cuervo, 1990, 225 págs., il.

Puccini Locatelli, Rosa Margarita, *Estudio gastronómico de los platos típicos del departamento del Atlántico*, Bogotá, Universidad de la Sabana, Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas, 1991, 107 h., fotos.

Rebetez, René, *San Andrés y Providencia: gastronomía isleña = our traditional food*, Bogotá, Nueva Gráfica Digital, 1997, 92 págs., il.

Recetario de dulces y comidas típicas de Semana Santa, Montería, Gobernación de Córdoba, Secretaría de Cultura Departamental, 2003, 48 págs., il.

Restrepo Manrique, Cecilia y Helena Saavedra, *De la sala al comedor: anécdota y recetas bogotanas*, Bogotá, Binah, 2004, 110 págs., il.

Reyes de Acero, Raquel, *Recetario de cocina de mi mami: cocina colombiana-criolla e internacional*, 2.^a ed., Bucaramanga, Editorial Sic, 2001, 177 págs., il.

Ríos, Estrella de los, *La cocinanza comedida, cocina santandereana*, Bucaramanga, Uneb, 2002, 224 págs., fotos.

Román de Zurek, Teresita, *Cartagena de Indias en la olla*, 17.^a ed., Bogotá, Ediciones Gamma, 1987, 412 págs., il.

_____, *Cartagena de Indias en la olla*, 4.^a ed. corregida y aumentada, Medellín, Bedout, 1968, 527 págs., il.

_____, *Mis postres*, Daniel Lemaitre (fotografías), Juan Carlos Ovalle Useche (asistencia de dirección y corrección de textos), s. l., Consuelo Mendoza Ediciones, 1993, 72 págs., il.

Valencia E., Claudia, *Aroma y sabor a diversidad: cocina creativa del Pacífico colombiano*, Cali,

Fundación CIPAV, 1995, 77 págs., il.
Vélez, John y Olga Lucía Jordán, *Color y sabor por los caminos del Quindío*, Bogotá, Consuelo Mendoza Ediciones, Gobernación del Quindío, Fondo Mixto de Promoción del Quindío 1996, 134 págs., il.

Vergel Sanjuán, Ramón Darío, *Gastronomía típica del Llano*, Bogotá, Lerner, 1996, 94 págs., il.

Yidi de Habib, Zuleima, *Comiendo delicioso*, Barranquilla, 2003, 279 págs., il. + 1 CD-ROM.

Rafael Mauricio Méndez Bernal

Nació en Bogotá en 1959. Realizó estudios de filosofía y letras y de artes plásticas. Ha publicado poesía, crónica, ensayos, recopilaciones, novela y reseñas de libros. Podemos mencionar, entre otras, la novela *La otra muerte de María* (1996), el libro de crónicas *Historias mínimas. Eventos que escandalizaron a la sociedad colonial* (2004) y la recopilación crítica *Cartas de amor entre Bolívar y Manuelita* (2000). Sus poesías han aparecido en diversas revistas, así como en el Boletín Cultural y Bibliográfico del Banco de la República. Los poemas son inéditos y su autor los ha cedido al Boletín.

Correos de Colombia



ADPOSTAL

¡Llegamos a todo el mundo!

Nuestras líneas de atención al cliente

429 8487 – 263 3484 – 295 6896

018000-111210 / 111313

Fax: 416 3026

www.adpostal.gov.co